


Biocidas de uso profesional

Biocidas de uso profesional


 Curso

 1 eventos disponible

 Certificado

 Aula virtual

 5 horas

 Disponible en línea

Número del curso: ES-FOOD20

Estado: 16.03.2026. Toda la información actual se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD20>

En España y en el resto de la Unión Europea existe la obligatoriedad de disponer en la industria de procedimientos de limpieza y desinfección para asegurar que todas sus instalaciones, la maquinaria y los utensilios estén limpios y desinfectados para que no sean una fuente de contaminación.

Con este curso práctico, adquirirá la capacidad para aplicar biocidas de uso profesional al obtener los conocimientos necesarios acerca de la clasificación de los diferentes productos químicos y su uso seguro en la manipulación y almacenamiento.

Beneficios

- Saber detectar Biocidas autorizados, requisitos exigidos por estos y sus posibles usos.
- Conocer los usos de los biocidas: Domestico, Profesional y Profesional Especializado, así como la formación que conlleva la aplicación de cada uno de ellos
- Conocer el marco legislativo aplicable al Registro Oficial de Plaguicidas no agrícola (ROP) y Registro Oficial de Biocidas (ROB).
- Aplicar los pasos correctos para el diseño de un protocolo de limpieza y desinfección efectivo.

Grupo objetivo

Dirigido a Profesionales del sector industrial que apliquen y almacenen productos químicos entre ellos los biocidas como responsables de producción y calidad, operarios que realizan tareas de limpieza y desinfección, consultores y auditores de calidad, limpiadores profesionales, profesionales de hospitales, mantenedores de piscinas, profesionales de la legionella, servicios de medicina preventiva y Prevención

de Riesgos Laborales.

Requisitos

No hay requisitos de acceso.

Contenidos

1. Productos químicos y su correcta manipulación.
 1. Definición de los productos químicos.
 2. Tipos de sustancias químicas según su peligrosidad:
 1. Etiquetado de productos químicos.
 2. Ficha de Datos de Seguridad de productos químicos.
 3. Manipulación:
 1. Vías de entrada del producto químico en el cuerpo.
 2. Almacenamiento de productos químicos.
 3. Protección de los trabajadores.
 4. Gestión de envases y residuos.
2. Biocidas y capacitación para su uso.
 1. Biocidas Autorizados. Requisitos y uso.
 2. BPR. Clasificación de los Biocidas. Grupos y Tipos de Productos.
 3. Capacitación para realizar tratamientos con biocidas.
 4. Normativa relacionada con el uso de los biocidas.
 5. Requisitos para los establecimientos y servicios biocidas.
3. Protocolo de limpieza y desinfección.
 1. Diagnóstico y diseño.
 2. Implantación y ejecución.
 3. Verificación y control.
 4. Monitoreo y análisis de los datos.
4. Ejercicio práctico
5. Test

Información Importante

DURACIÓN: 5 horas

HORARIO: 9.00 a 14.00 horas (1 día)

MODALIDAD: Virtual Class (clases en directo por Zoom)

SE INCLUYE:

- Documentación curso en formato digital descargable (pdf)
- Ejercicios y Casos prácticos para analizar y saber aplicar los conocimientos adquiridos
- Certificado de Aprovechamiento* expedido por TÜV Rheinland

* Si asiste al 80% de la formación y aprueba el Examen tipo test que se realizará a la finalización del curso. En caso contrario, recibirá un Certificado de Asistencia al curso.

PLAZAS LIMITADAS. Máximo 10 alumnos por curso.

FORMACIÓN BONIFICABLE POR FUNDAE. Consúltenos

Resumen y reserva del evento

Reserve ahora la fecha deseada directamente en línea en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD20> y benefíciense de estas ventajas:

- Proceso de reserva rápido
- Cuenta personal de cliente
- Reserva simultánea para varios participantes.

Como alternativa, puede utilizar el formulario de pedido para hacer la reserva por fax o por correo electrónico.

Formulario de pedido Page 1/3

ME COMPROMETO A INSCRIBIRME EN EL SIGUIENTE CURSO:

Biocidas de uso profesional

Número del curso: ES-FOOD20

Selecciona la cita que deseas reservar:

- 04.06.2026 - 04.06.2026**, | Número de evento: ES-FOOD20-4 junio 2026
300,00 € (Precio neto, más IVA), exento de iva

Toda la información sobre las fechas se encuentra en <https://academia-es.tuv.com/s/ES-FOOD20>

Por favor, envíenos **todas las páginas** del formulario por fax o correo electrónico para solicitar el seminario mencionado.

Correo electrónico:
formacion@es.tuv.com

Teléfono: +34 934 79 59 08

Por favor, introduzca los datos de su pedido en la siguiente página.

Formulario de pedido Page 2/3

- Hago el pedido como consumidor (cliente particular)
- Hago el pedido como empresa / autoridad pública (cliente comercial)

Dirección de facturación

Utilizamos estos datos para la confirmación del pedido y la facturación.

Nombre de la empresa:

Departamento (opcional):

Calle y número:

Código Postal:

Ciudad:

Su número de pedido interno:

Su IVA (opcional):

Aquí puede introducir un número de pedido interno (número SAP, etc.) determinado por su empresa. Incluiremos este número en la factura.

Sus datos de contacto

Utilizamos estos datos para la confirmación del pedido y la facturación.

Saludo:

Nombre:

Apellidos:

Dirección de email:

Número de teléfono:

Formulario de pedido Page 3/3

Información del participante

Yo mismo participaré en el curso (datos de contacto indicados anteriormente)

La siguiente persona participará en el curso:

Rellene sólo si no va a asistir usted mismo, sino que lo hará otra persona.

Saludo:

Nombre:

Apellidos:

Dirección de email:

Número de teléfono:

Fecha de nacimiento (Opcional):

Lugar de nacimiento (Opcional):

Método de pago: Factura

Para los consumidores, se aplica la política de cancelación, que puede encontrar en los términos y condiciones adjuntos.

Acepto las siguientes condiciones generales del organizador (<https://academia-es.tuv.com/terms>).

Lugar, Fecha

Firma

Por favor, envíenos **todas las páginas** del formulario por fax o correo electrónico para solicitar el seminario mencionado.

Correo electrónico:
formacion@es.tuv.com

Teléfono: +34 934 79 59 08